



« Les Trésors naissent au cœur des parcelles les plus mythiques du Domaine Guigal, bénéficiant de toutes les attentions depuis la vigne jusqu'aux caves, ils incarnent à eux seuls l'inspiration et l'héritage de siècles de viticulture sur un terroir d'exception ».

サン・ジョゼフ≪リュー・ディー≫ブラン

SAINT-JOSEPH « LIEU-DIT » ROUGE

このサン・ジョゼフ"リュー・ディ"は、アペラシオンの名称の由来となった伝統的な区画 口いっぱいに広がる濃厚な果実味と、エレガントでバランスの良いストラクチャーを兼ね備えた表現豊かなワイン



土壌: 非常に急勾配の斜面の畑。 花崗岩脈を含む片麻岩層 ペサン・ジョゼフ»として土地台帳に登録されたリューディー

ブドウ品種:

95% マルサンヌ 5% ルーサンヌ

平均樹齢:25年~75年

収量:40hl/ha

醸造:17℃前後に調整し低温で醸造

熟成:12ヶ月熟成(3分の2が新樽、3分の1が一年使用樽)。

テイスティング:

色:ゴールドを帯びた輝きのある麦わら色。

香り:ウッディなニュアンスと花が主体の複雑なアロマ、

ヘーゼルナッツと黄色い果実のノート

味わい:果実味と柔らかさの溢れる、力強く厚みのある味わい **コメント**:サンジョゼフのアペラシオン最良のテロワールから造られる、

非常に幅広いアロマと素晴らしい厚み、という2つの特徴の調和がとれたワイン

サービス推奨温度:10~12℃

ペアリング: 魚料理、シェーブルチーズ

コート・デュ・ローヌ北部のアペラシオンの至宝の一つ、《サン・ジョゼフ》 の素晴らしさを唯一無二の形で表現しているワイン。 A.O.C.が創設された 時、サン・ジョゼフのアペラシオン取得は元々この区画だった。 ラベルのデザインは、紙幣のデザインを得意とするスイス系フランス人アーティスト、ロジャー・ファンドが手掛けたもの。 彼はフランス・フランの最後の紙幣のデザイナーでもある。

